

Cocina Fácil

ESTHER

Cómo hacer
pan dulce
en casa

BANQUETE DE
postres

Ago 22, No. 11 \$8.00



Cocina Fácil

coordinador editorial
ZHELINA LOPEZ

arte y diseño
ILIANA TORRES
ILIANA VIZCARRA

chef
FABIOLA GARCIA M.

fotografía
PEPE ROMA

corrección
FEDERICO NAVA

producción
MANUEL MARQUEZ

director de ventas
MIGUEL RUIZ GALINDO

ventas de publicidad
MARA DOMINGUEZ
ELIZABETH MARCANO

Cocina Fácil es una publicación
de Editorial Televisa

presidente
LAURA D.B. DE LAVIADA

**coordinador de
direcciones editoriales**
CARLOS MENDEZ D.

(C) COPYRIGHT 1997 COCINA FACIL, Año XII, No. 11, Revista mensual, 20 de octubre de 1997, editada y publicada en México por Editorial Televisa, S.A. de C.V. Mediante convenio con EDITORIAL AMERICA, S.A.
(DR) COCINA FACIL, Editada y publicada por Editorial Televisa, S.A. de C.V. Avenida Vasco de Quiroga #2000, Edif. "E", 3er. piso, C.P. 01210, México, D.F. Tel. 261-2821. Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana. Reserva al uso exclusivo del Título No. 157/88. Reserva al uso exclusivo de las características gráficas No. C.G. 06-50 en la Dirección General de Derechos de Autor. Certificado de Licitud de Título No. 3196 del 2 de febrero de 1988. Certificado de Licitud de Contenido No. 3150 del 12 de abril de 1989. Expediente 1/432/87/5157 otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Registro de marca No. 380977. Publicación periódica, permiso No. PP-DF-059-0695 antes SEPOMEX.

Editor Responsable: Carlos Méndez D.
Distribución exclusiva en México: Distribuidora Intermed, S.A. Lucio Blanco 435, Col. San Juan Tihuacal, Azcapotzalco, C.P. 02400, México, D.F. y zona metropolitana; Unión de Expendedores y Vendedores de los Periódicos de México, A.C. Barcelona 25, Tel. (525) 591-1400. Locales cerrados D.F., Interior del país.

Director de Producción: Ing. Juan Carlos Espinosa.
Impreso en: TALLERES OFFSET MULTICOLOR, S.A. Calzada de la Viga 1302, C.P. 09430, México, D.F. Tel. (525) 633-1182.

COCINA FACIL. Prohibida la reproducción parcial o total de material editorial publicado en este número. COCINA FACIL. Investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza por las ofertas realizadas por los mismos.

ISSN 0187-8964
(C) 1997 Editorial America, S.A. Todos los derechos reservados. All rights reserved.

A la carta... 2
Tips 4
**Pan dulce, una
exquisita tradición** 8

Flanes y gelatinas

- 14 **Gelatina de dos quesos**
- 15 **Flan con salsa de fresas**
- 16 **Gelatina de elote**
- 18 **Gelatina maravilla**
- 20 **Flan fruti-fruti**
- 24 **Gelatina de yemas**
- 26 **Flan de acitrón**
- 28 **Gelatina de jicama**
- 29 **Gelatina de tuna**
- 30 **Flan de café**



Pays y pasteles

- Bavaresa de fresa** 32
- Pay de camote** 33
- Borrachitos** 34
- Tartaletas de almendras** 36
- Galletas de higo** 37
- Pastel de plátano** 38
- Plumcake** 40
- Pastel de melón** 41
- Bizcocho almendrado** 42
- Pay de plátano** 43
- Pan de piña y zanahoria** 46
- Budín con salsa de whisky** 47
- Budín de manzana**
- y especias** 48
- Pastel de kiwi** 50
- Shortcake** 52

Postres

- 54 **Crema de limón**
- 55 **Postre de manzana**
- 56 **Manjar de arroz**
- 58 **Malvaviscos con chocolate**
- 60 **Espuma de moka**
- 61 **Plátanos al brandy**
- 62 **Crepas de frambuesa**
- 64 **Cremoso de membrillo**
- 65 **Natilla de rompopo**
- 66 **Dulce cítrico**
- 67 **Fresas horneadas**
- 68 **Dulce arroz al chocolate**
- 70 **Dulce de leche de manzana**
- 72 **Copas de uva al requesón**



Amasar tiene su chiste

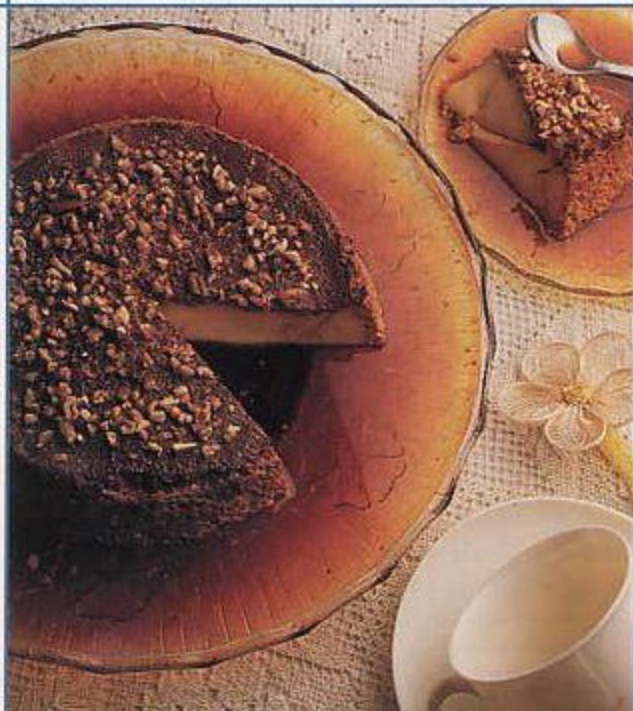
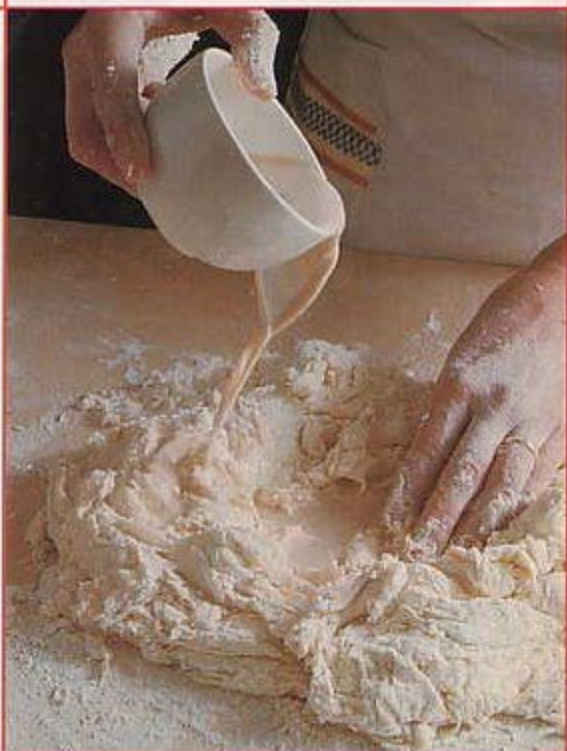
Para obtener una buena masa, primero hay que integrar los ingredientes con las yemas de los dedos; después, se trabaja presionándola con los nudillos, luego se le da forma redonda y se vuelve a amasar (siempre con los nudillos), hasta que quede lisa y con cierta elasticidad.

¿Ya está listo?

A la hora de hornear un pan se recomienda hacer la prueba del palillo para saber si ya está bien cocido. Pero suele pasar que no tenga uno a la mano, entonces use un espagueti crudo, es más largo y llega hasta el fondo del pan.

Levadura fresca

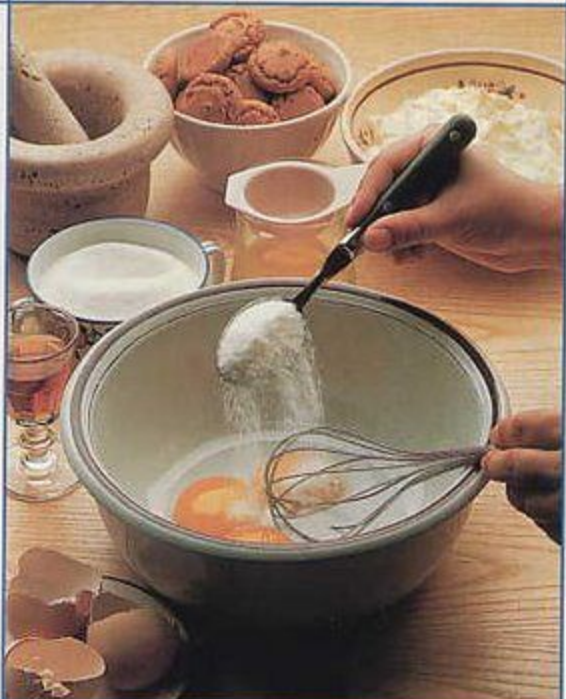
¿La receta de repostería que está preparando le pide levadura fresca? Esta se reconoce porque el color es claro, tiene textura cremosa y aroma suave.



Para un buen caramelo

No es fácil lograr un caramelo doradito, pero ahora le damos algunas ideas de cómo hacerle para que salga perfecto.

- De preferencia, use una cacerola o flanera de aluminio (pero que no esté quemada, porque entonces el caramelo toma ese gusto).
- Distribuya toda la cantidad del azúcar por el fondo del recipiente.
- Ponga a fuego bajo y espere a que el azúcar empiece a fundirse.
- Tome el asa y oscile suavemente la sartén.
- No revuelva el azúcar con una cuchara.
- Retire la sartén del fuego en cuanto el azúcar tome color castaño dorado.
- No olvide que el caramelo se endurece rápidamente, por eso es mejor hacerlo casi al momento de utilizarlo para una receta.
- Hay quienes agregan unas gotitas de aceite en cuanto el azúcar comienza a tomar color, para que no se queme y se conserve dorado.



Cómo batir las claras

Estos trucos le serán muy útiles a la hora de batir las claras: Para lograr el punto de turrón más pronto, añada unas gotas de jugo de limón.

- Antes de batir las claras para hacer el punto de nieve, échelas 3 o 4 granos de sal gruesa o una pizca de sal. También da resultado si agrega un poquitín de azúcar pulverizada.
- Si son muchas claras, bátalas en grupos de cuatro, verá que así suben más rápido que si las bate juntas.
- Las claras deben estar a temperatura ambiente para que aumenten más su volumen.
- La humedad afecta el proceso de batido; procure no preparar merengues o alimentos capeados en días lluviosos.
- Para lograr que el merengue quede esponjoso, refrigere el recipiente donde va a batir las claras una hora antes de usarlo.



¿Cuál es el punto?

Este es un excelente método para conocer e identificar fácilmente el punto que se requiere para la preparación de un pan, pastel o postre:

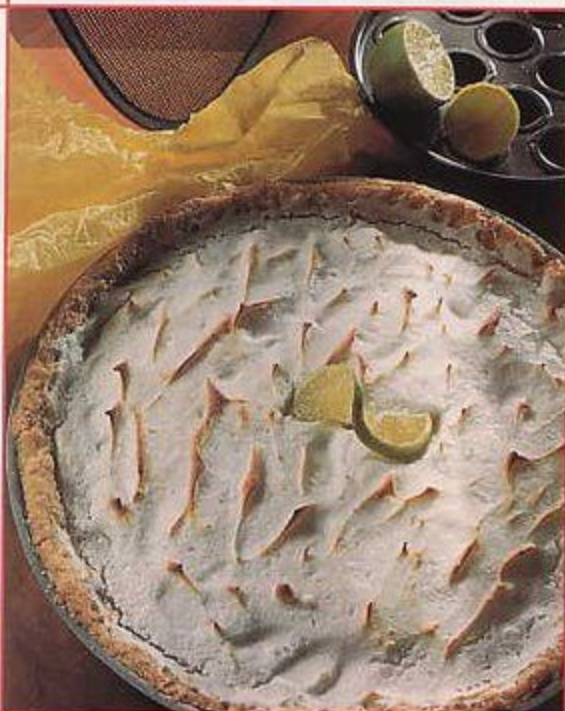
- Cuando se emplea el punto de nieve, las claras batidas deben quedar duras, pero no secas (con algo de humedad). Se identifica porque al levantar las aspas de la batidora o

el batidor de globo, se forman picos, el cual debe resbalar si se inclina ligeramente el tazón.

- Por el contrario, para la preparación de un merengue a punto de turrón, las claras deben tener consistencia firme y seca. Se identifica porque al inclinar el recipiente, las claras no se mueven.
- El punto de listón es cuando las yemas (únicamente éstas) quedan espesas y toman color amarillo claro. Se identifica porque al levantar el batidor, éste deja caer un hilo continuo.

Merengue seco

Use temperatura baja para hornear postres con cubierta de merengue para evitar que se queme. Ya horneado, espere a que se enfríe antes de meterlo al congelador; de lo contrario, el merengue se encogerá y soltará un líquido que dará aspecto desagradable y poco apetitoso.



PAN DULCE, UNA *exquisita tradición*



En todos los hogares de México es tradicional merendar una pieza de pan dulce. ¿Qué le parece si esta noche sirve unos churritos hechos en casa acompañados de una taza de chocolate calentito?, nadie resisti-

rará la tentación y además quedarán complacidos. Aquí le decimos cómo elaborar los churros y otras piezas de pan dulce. Como es nuestro estilo, las recetas están claramente explicadas, sólo tiene que poner los ingredientes (procure que sean de la mejor calidad) y ¡las manos en la masa!

Orejas

20 piezas aprox.

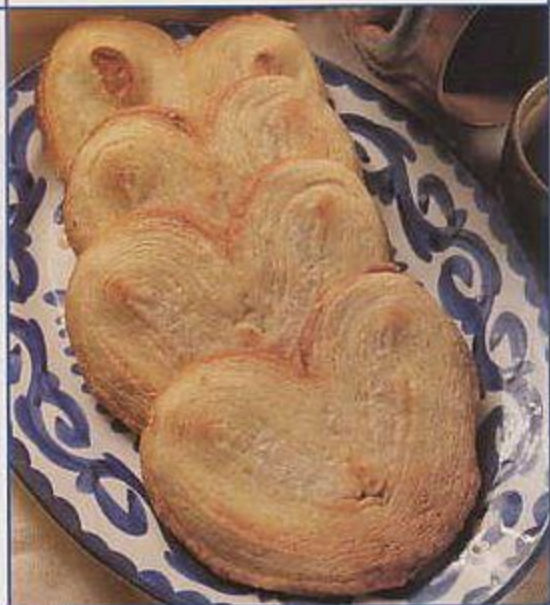
- 1 kg de pasta de hojaldre
- 3 huevos
- 1 1/2 tazas de azúcar

1. Extienda la pasta hasta formar un rectángulo de .5 cm de grosor.
2. Bata ligeramente los huevos y con una brocha barnice la pasta.
3. Espolvoree el azúcar.

4. Trace una línea imaginaria a la mitad, a lo largo y enrolle cada parte hacia el centro (debe verse la forma de un corazón).

5. Haga cortes de .5 cm de ancho. Acomode las orejas en charolas para horno engrasadas.

6. Hornee 15-20 minutos a 200°C. Retire y deje enfriar.



Bisquets

25 piezas aprox.

- 1 kg de harina
- 1 barra de 500 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 cucharada de sal
- 4 huevos
- 2 tazas de leche

1. Mezcle la harina con la mantequilla para formar una masa de consistencia arenosa.

2. Forme una fuente en el centro y añada los demás ingredientes (reserve un huevo); revuélvalos con las yemas de los dedos.

3. Con ayuda de dos tenedores o una raspa, siga revolviéndolos hasta lograr una masa compacta.

4. Extiéndala con un rodillo hasta dejarle 2 cm de grosor; espolvoree un poco de harina y dóblela a la mitad.

5. Vuelva a extender la masa hasta dejarle 2 cm de grosor. Use un cortador especial para bisquets y corte la masa.

6. Bata el huevo restante y barnice las piezas; deje reposar 20 minutos.

7. Coloque los bisquets en una charola para horno y hornee 15-20 minutos a 250°C, o hasta que la superficie esté dorada.

Campechanas

25 piezas aprox.

- 3/4 de kg de harina
 - 100 g de manteca vegetal
 - 1 cucharadita de sal
 - 3/4 de litro de agua
 - azúcar para adornar
- para el relleno**
- 250 g de manteca vegetal
 - 1 taza de harina

1. Mezcle la harina con la manteca. Haga una fuente en el centro, agregue el agua y sal; amase hasta lograr una pasta tersa.

2. Para hacer el relleno: mezcle los dos ingredientes hasta que estén bien integrados.

3. Extienda la primera masa hasta dejarle .5 cm de grosor y encima distribuya el relleno.

4. Doble la masa a la mitad y haga cortes rectangulares; espolvoree el azúcar. Acomode las campechanas en charolas para horno engrasadas.

5. Hornee 15 minutos a 200°C.

Las banderillas se elaboran de la misma manera pero se les da forma alargada y angosta.

Pan de muerto

4 piezas

- 2 1/2 tazas de harina
- 4 cucharadas de levadura
- 6 huevos
- 3 yemas
- 1 barra (90 g) de margarina
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua de azahar
- 1/2 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- una pizca de sal

1. Disuelva la levadura en dos cucharadas de agua tibia.

2. Agregue media taza de harina, mezcle y deje reposar 15 minutos en lugar tibio hasta que doble su tamaño.

3. Cierna el resto de la harina con el azúcar y sal; haga una fuente en el centro y coloque tres huevos enteros, las ye-

mas, margarina, ralladura y agua de azahar; amase con las manos hasta que se integren.

4. Agregue la bola que dejó en reposo (ya habrá doblado su volumen); amase y deje reposar una hora en lugar tibio, para que doble su volumen.

5. Vuelva a amasar vigorosamente y forme bolitas del tamaño que desee los panes (reserve una poca de masa para formar los huesitos).

6. Ponga los panes en una charola para horno engrasada.

7. Con la masa que apartó forme los huesitos y péguelos con un huevo batido.

8. Barnice los panes con los demás huevos ligeramente batidos y espolvoree el azúcar.

9. Hornee 30-45 minutos en horno precalentado, a 200°C, o hasta que estén firmes.





10. Retire del horno y espolvoree más azúcar.

Besos

20 piezas aprox.

- 4 tazas de harina
- 30 g de levadura fresca
- 4 cucharadas de leche tibia
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 yemas
- una pizca de sal
- 1 frasco de mermelada del sabor que desee
- azúcar glass para adornar
- aceite para freír

1. Mezcle la leche, levadura y azúcar hasta que estén bien integrados; deje reposar 15 minutos.

2. Añada la harina, mantequilla, yemas y sal; amase hasta lograr una masa elástica; deje reposar 2 horas en lugar tibio.

3. Sobre una superficie enharinada extienda la masa y con un cortador redondo corte 40 círculos.

4. Ponga mermelada sobre 20 círculos y cúbralos con los restantes.

5. Pegue las orillas con un poco de agua y deje reposar 30 minutos.

6. Fría los besos en aceite caliente, escúrralos y espolvoréelos azúcar glass.

Puede sustituir la mermelada por dos tazas de crema pastelera.

Donas

25 piezas aprox.

- 1 kg de harina
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 barra de 225 g de mantequilla
- 4 huevos
- 1 taza de leche tibia
- 30 g de levadura fresca
- 2 cucharadas de vainilla
- 2 cucharadas de canela en polvo
- aceite para freír

1. Disuelva la levadura en media taza de leche, agregue 100 g de harina y amase; deje reposar 20 minutos.

2. Cierna la harina restante y haga una fuente en el centro. Ponga la mantequilla, una taza de azúcar, huevos, vainilla y leche; amase hasta lo-

grar una masa suave (si es necesario, añada más leche).

3. Incorpore la masa que dejó reposar y golpéela contra la superficie hasta lograr una masa elástica que se despreque fácilmente tanto de la mesa como de las manos.

4. Corte porciones para formar bolas de tamaño de una naranja chica e introduzca el dedo índice enharinado en el centro, para hacer las donas.

5. Caliente aceite suficiente y fría las donas; escúrralas.

6. Revuélquelas en el

azúcar restante mezclada con la canela.

Conchas

25 piezas aprox.

- 1 kg de harina
- 1 barra de 225 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 6 huevos
- 40 g de levadura fresca
- 1 taza de leche

para el decorado

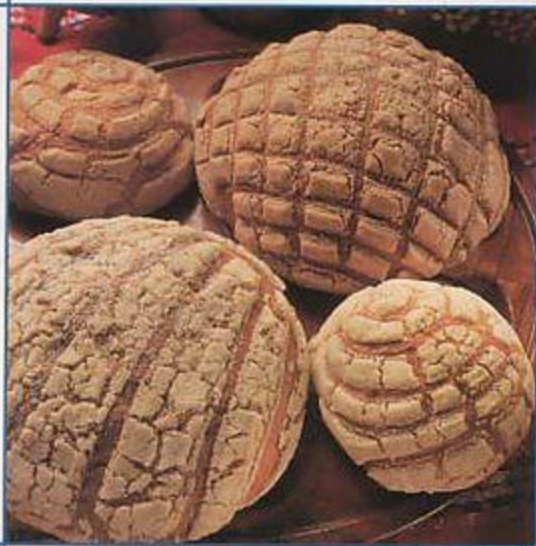
- 250 g de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina cernida
- 2 cucharadas de cocoa

1. Disuelva la levadura en un poco de agua caliente.

2. En 110 g de harina, añada la levadura y amase hasta lograr una masa suave. Colóquela en una charola enmantecada.

3. Con un cuchillo haga un corte en forma de cruz y deje reposar en un sitio fresco hasta que la masa doble su volumen.

4. Mezcle el resto de la harina con la mantequilla, azúcar, huevos y leche; amase hasta obtener una pasta tersa (si es necesario, añada más leche).



5. Junte ambas masas y golpéelas contra la mesa; deje reposar 3 horas.

6. Corte porciones de tamaño regular y forme bolas; colóquelas en charolas para horno engrasadas y déjelas reposar hasta que aumenten su volumen.

7. Para hacer el decorado: bata la manteca con el azúcar y agregue la harina; divida la pasta en dos partes, amase una de ellas con la cocoa.

8. Haga tortillas del tamaño de las conchas y colóquelas sobre éstas; con un cuchillo haga la cuadrícula. Deje reposar 15 minutos.

9. Hornee 25 minutos a 200°C.

Polvorones

50 piezas aprox.

- 4 tazas de harina cernida
- 250 g de manteca de cerdo
- 1/3 de barrita (30 g) de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar

- 2 yemas
- 1 clara
- azúcar glass

1. Mezcle la harina con manteca y mantequilla. Añada el azúcar, las yemas y la clara, amase; forme una bola.

2. Extiéndala sobre una superficie enharinada hasta dejarle 1 cm de grosor.

3. Con un cortador para galletas corte círculos y colóquelos en una charola para horno.

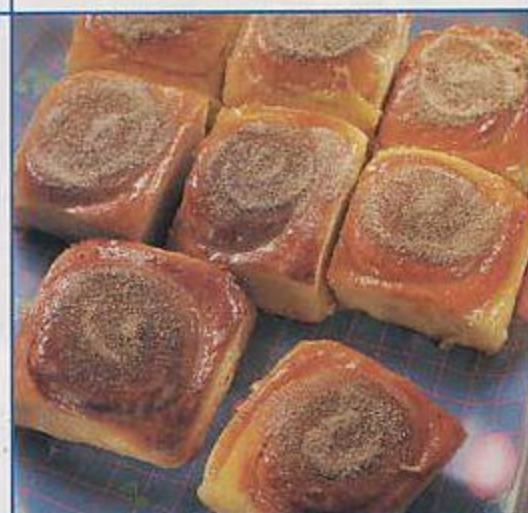
4. Hornee 30 minutos, en horno precalentado, a 200°C.

5. Retire los polvorones del horno y cuando todavía estén calientes, revuélquelos en azúcar glass.

Roles de canela

20 piezas aprox.

- 1 1/4 kg de harina
- 2 barras de 200 g de mantequilla
- 5 huevos
- 5 yemas
- 40 g de levadura fresca
- 1/2 taza de agua tibia
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de sal



para el relleno y decorado

- 100 g de mantequilla derretida
- 250 g de pasitas
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 huevo batido
- 5 cucharadas de azúcar

1. Disuelva la levadura en el agua y agregue 1/4 de kilo de harina; amase para formar una pasta suave.

2. Hágale un corte en forma de cruz y colóquela en un cacito engrasado; cúbrala con una servilleta y déjela reposar hasta que doble su volumen.

3. Amase el resto de la harina con la mantequilla, huevos, yemas, leche condensada, sal y canela.

4. Una ambas mezclas y amase hasta lograr una pasta elástica; cúbrala con un plástico y déjela reposar en lugar tibio hasta que aumente su volumen.

5. Enharine la mesa y extiende la pasta; barnícela con mantequilla derretida y encima ponga las pasitas y canela.

6. Enrolle apretando ligeramente y corte los roles de 1.5 cm de ancho.

7. Póngalos en charolas

engrasadas; barnícelos con huevo y espolvoree el azúcar. Hornee 20-25 minutos a 200°C.

Churros

20 piezas aprox.

- 2 tazas de harina
- 200 g de mantequilla
- 3 tazas de agua
- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- aceite para freír

1. Caliente el agua con la mantequilla y sal, hasta que suelte el hervor.

2. Añada la harina y bata vigorosamente con una pala hasta que se forme una masa y se separe de las paredes del recipiente.

3. Retire del fuego y añada los huevos, uno por uno; bata para integrarlos (debe quedar una pasta semidura, pero ligera).

4. Ponga la pasta en una manga pastelera con duya gruesa y deje caer porciones sobre una sartén con aceite muy caliente.

5. Cuando los churros estén dorados, retírelos, escúrralos y revuélquelos en azúcar.



Gelatina de dos quesos



Si el licuado comienza a espesar mientras la primera capa está en el refrigerador, caliéntelo unos minutos para disolverlo y pueda vaciarlo a la segunda capa.

6-8 porciones

- 100 g de queso añejo rallado
- 100 g de queso Chihuahua rallado
- 2 tazas de leche
- 6 mitades de duraznos en almíbar en tiritas
- 1/4 de taza de nuez picada
- 1 taza de crema fría
- 3/4 de taza de azúcar
- 4 cucharadas de grenetina

1. Bata la crema con el azúcar hasta que esponje.
2. Ya sin batir, agregue los quesos y una taza de leche.
3. Disuelva la grenetina en la leche restante, hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]) y añádalo a lo anterior.
4. Engrase un molde y vacíe la preparación hasta llenar 1 cm de ancho; refrigere hasta que cuaje.
5. Saque la gelatina, encima ponga tiras de durazno y espolvoree nuez picada. Vuelva a cubrir con licuado de queso y refrigere hasta que cuaje. Repita la operación una vez más.

4-6 porciones

- 1 taza de fresas lavadas, desinfectadas y picadas
- 1/3 de taza de licor de cereza (kirsch)
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 taza de crema
- 1 taza de leche condensada
- 4 huevos
- 100 g de cerezas picadas

Flan con **salsa de fresas**

1. Mezcle el licor con el azúcar, caliente a fuego bajo hasta que se derrita y caramelicé.
2. Vacíe el caramelo a un molde resistente.
3. Licue la crema, leche y huevos, hasta que estén bien integrados; añada las cerezas.
4. Vierta la preparación en el molde, tape con papel aluminio y cocine 45 minutos a baño María; o 20 minutos en la olla de presión, después de que escape el vapor; o 15 minutos en el microondas, a temperatura media (80%) y sin tapar.
5. Retire y deje enfriar a temperatura ambiente.
6. Desmolde el flan, escurra el almíbar y mézclelo con las fresas (presione para deshacerlas un poco). Sirva esta salsa sobre el flan.



Gelatina de elote



6-8 porciones

- 1 taza de granos de elote (de lata o precocidos)
- 100 g de queso doble crema
- 1/2 taza de azúcar o al gusto
 - 3 tazas de leche
- 4 cucharadas de grenetina
 - 1/2 taza de agua

1. Licue los granos de elote con la leche; cuele.
2. Vuelva a poner en la licuadora y licue con el queso, azúcar y leche.
3. Disuelva la grenetina en el agua, hierva a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]) y vacíela a la licuadora funcionando.
4. Vierta la preparación en un molde engrasado y refrigere hasta que cuaje.

Gelatina maravilla



6-8 porciones

- 20 fresas lavadas y desinfectadas
- 1 paquete grande (190 g) de queso doble crema
 - 1 taza de crema
- 1/4 de taza de leche evaporada
 - 4 cucharadas de azúcar
- 1 paquete grande de gelatina de limón
 - 1 cucharada de jugo de limón
 - 1 1/2 tazas de agua

1. Disuelva la gelatina en media taza de agua y caliéntela hasta que hierva. Retire del fuego y añada el jugo de limón.
2. Bata el queso, crema, leche y azúcar, hasta que doble su volumen.
3. Sin dejar de batir, agregue la mitad de la gelatina.
4. Vacíe la preparación a un molde engrasado y refrigere hasta que cuaje.
5. Rebane las fresas y colóquelas sobre la gelatina cuajada.
6. Añada una taza de agua a la gelatina que le sobró y mueva para deshacerla (caliéntela en caso de que haya comenzado a cuajar).
7. Vacíe sobre las fresas y vuelva a refrigerar hasta que cuaje.

4-6 porciones

- 1 paquete grande (170 g) de flan
- 3 tazas de leche
- 1 lata grande de coctel de frutas

Flan fruti-fruti

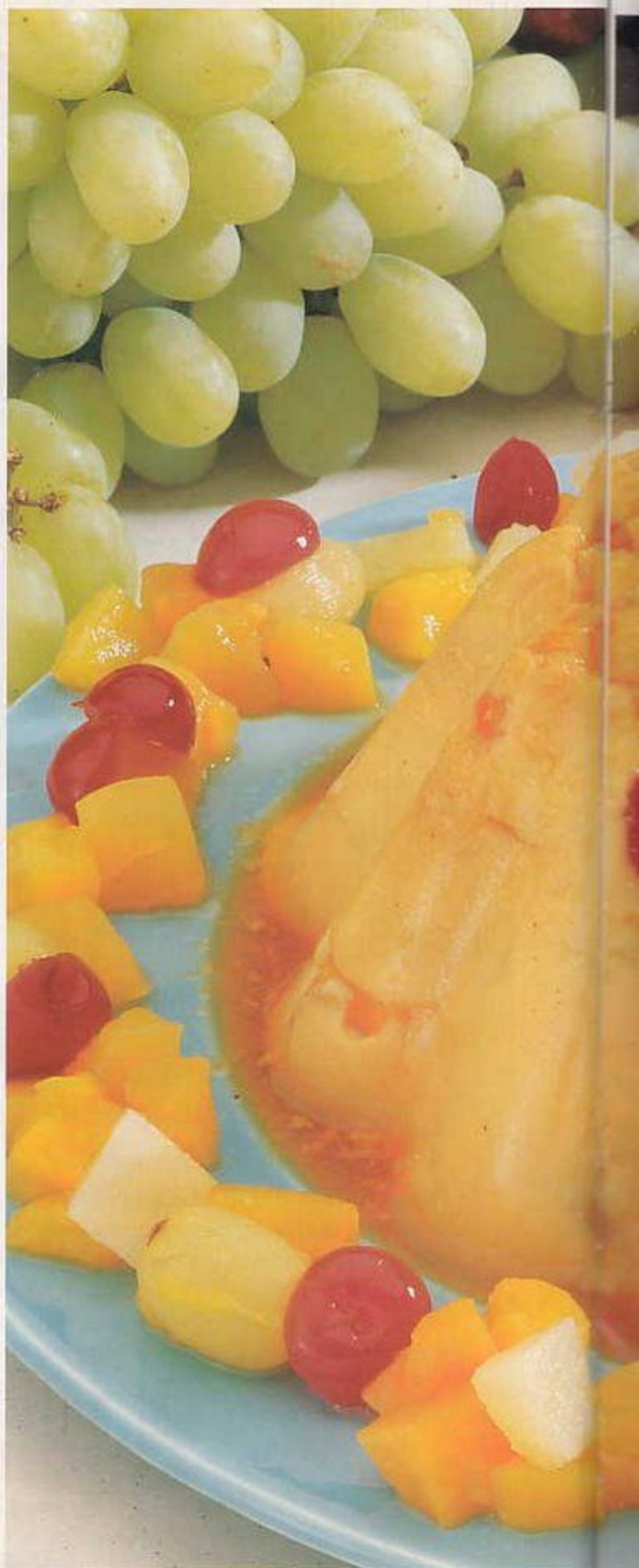
1. Mezcle la leche con el flan y caliente a fuego medio hasta que hierva. Retire del fuego y deje enfriar.

2. Escorra las frutas y agréguelas al flan (deje algunas para adornar).

3. Vacíe a un molde y refrigere hasta que cuaje.

Adorne con las frutas que reservó.

Para facilitar el desmolde de las gelatinas: si el molde es de aluminio, humedézcalo y congélelo; si es de plástico barnícelo con aceite; y si es de yeso, con clara de huevo, antes de vaciar la gelatina.





ESTHER

Gelatina de yemas

6-8 porciones

- 4 yemas
- 4 cucharadas de grenetina
- 1 litro de leche
- 3 cucharadas de esencia de almendras
- 3/4 de taza de azúcar
- 4 colores vegetales

1. Disuelva el azúcar en tres tazas de leche.
2. Bata ligeramente las yemas y agréguelas a la leche; caliente a fuego medio hasta que suelte el hervor.
3. Disuelva la grenetina en la leche restante y hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]).
4. Añádala a la leche junto con la esencia; mezcle bien.
5. Divida la preparación en cuatro porciones (o las que guste) y pinte cada una con unas cuantas gotas de color vegetal.
6. Engrase un molde y vacíe la primera porción; refrigere hasta que cuaje. Repita la operación hasta terminar las cuatro capas de gelatina y ésta esté firme.



Si la gelatina comienza a cuajar mientras las demás capas están en el refrigerador, caliéntela unos minutos para disolverla y pueda vaciarla.



Flan de acitrón

6-8 porciones

- 3/4 de taza de acitrón cortado en cubitos
- 1/2 naranja cubierta cortada en cubitos
 - 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de naranja
 - 1/2 taza de agua
- 1 taza de leche condensada
 - 8 huevos
- 3/4 de tazas de azúcar
- cerezas para adornar

1. Para hacer un caramelo: en un molde ponga el azúcar y caliéntela a fuego muy bajo hasta que se derrita.
2. Licue el jugo, ralladura, agua, leche y huevos.
3. Ya sin licuar, añada el acitrón y naranja.
4. Vacíe al molde, tape con papel aluminio y cocine una hora a baño María; o 30 minutos en olla de presión, después de que escape el vapor; o 18 minutos en microondas a temperatura media y sin tapar (80%). Adorne con cerezas y trocitos de acitrón.

Gelatina de jícama



6-8 porciones

- 1 taza de jícama rallada
- 1 taza de leche evaporada
- 1/3 de taza de miel
- 3 cucharadas de grenetina
- 1 taza de agua

1. Disuelva la grenetina en 1/2 taza de agua; hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]).
2. Revuelva la leche con el agua restante, miel y jícama; agregue la grenetina.
3. Pruebe y si le falta dulce, añada más miel.
4. Vacíe a un molde engrasado y refrigere hasta que cuaje.

Para una presentación diferente, pele y ahueque varias jicamas chicas y vacíe en ellas la gelatina.

Gelatina de tuna



4-6 porciones

- 12 tunas peladas
- 1 litro de agua
- 1/2 taza de azúcar o al gusto
- 1 paquete grande de gelatina sabor limón

1. Disuelva la gelatina y el azúcar en dos tazas de agua; caliente hasta que suelte el hervor.
2. Licue diez tunas con otras dos tazas de agua; cuele y mezcle lo licuado con la gelatina.
3. Vacíe la mitad de la preparación en un molde engrasado y refrigere hasta que empiece a cuajar.
4. Parta las dos tunas restantes en rebanadas y acomódelas sobre la gelatina que está en el molde.
5. Vacíe el resto del licuado y vuelva a refrigerar hasta que cuaje.

Naturaleza Muerta



Para darle vida a todos tus guisados sólo necesitas Knorr® Caldillo de Tomate Rojo y el Nuevo Knorr® Caldillo de Tomate Verde. Ya vienen sazonados con ajo, cebolla y especias, completamente listos para usarse.





Flan de café

6-8 porciones

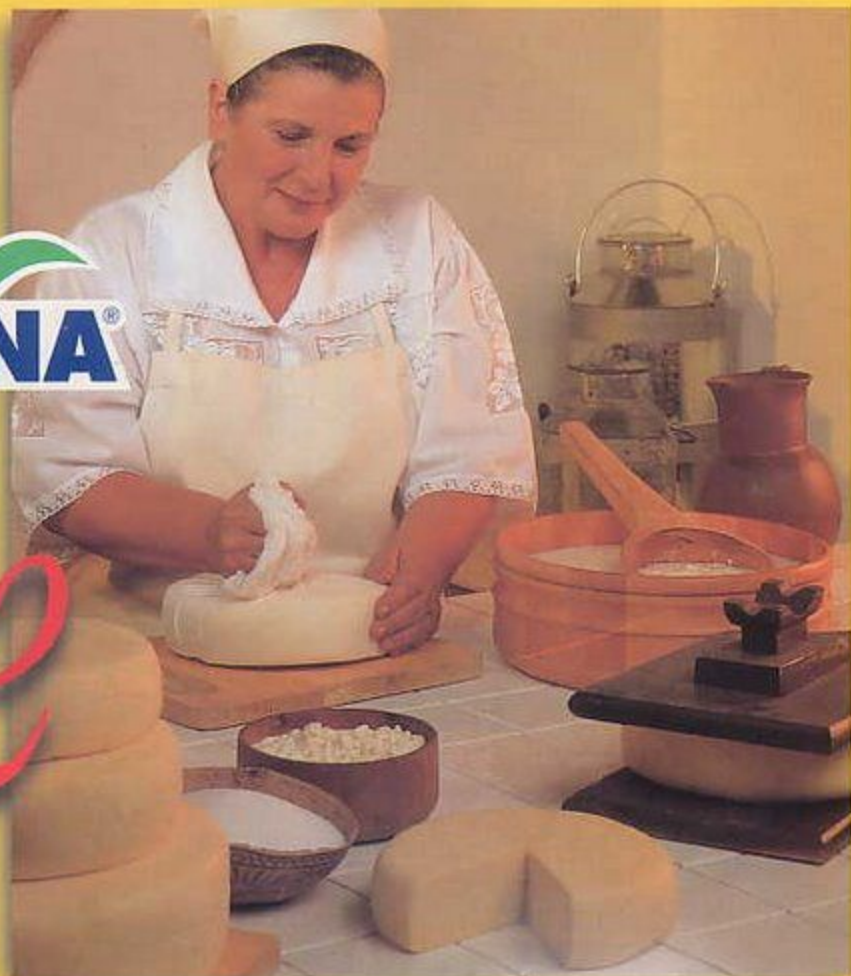
- 1/2 cucharadita de café soluble
- 5 huevos
- 1/2 taza de licor de café (opcional)
 - 1 taza de leche evaporada
 - 1 taza de leche condensada
 - 1/2 taza de pasitas
 - 3/4 de taza de azúcar

1. Para hacer un caramelo: en un molde ponga el azúcar y caliéntela a fuego muy bajo hasta que se derrita.

2. Licue los primeros cinco ingredientes; vacíe a un molde y añada las pasitas.

3. Tape con papel aluminio y cocine una hora a baño María; o 20 minutos en la olla de presión, después de que escape el vapor.

en microondas: para hacer el caramelo ponga 4 cucharadas de azúcar en una taza y caliente 2 1/2 a 3 minutos a temperatura alta (100%); vacíelo a un refractario resistente. Haga el licuado, vacíelo al recipiente y cocine 14-18 minutos a temperatura media (80%).



Sí sabe

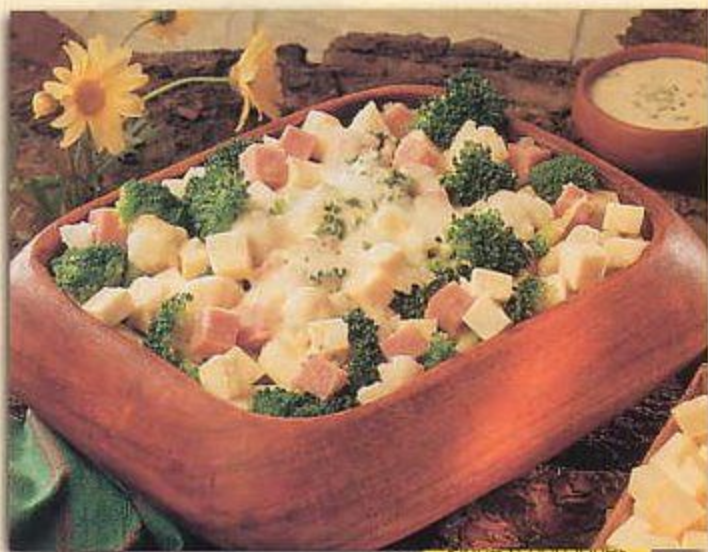
Ensalada de Queso y Brócoli

Ingredientes

150 g de Queso Manchego
NOCHE BUENA® (cortado en cuadritos)
 150 g de Queso Panela
NOCHE BUENA® (cortado en cuadritos)
 1 tz de Crema **NOCHE BUENA**®
 1/4 de barra de Mantequilla **FERN**®
 1 tz de brócoli en ramitos (cocidos)
 1 tz de coliflor en ramitos (cocidos)
 150 g de Jamón (rebanadas gruesas,
 cortadas en cuadritos)
 1/2 tz de cebolla picada
 1 cda de consomé granulado de pollo
 Sal y pimienta al gusto, para sazonar

Preparación

Coloca en un sartén la mantequilla y acitrona la cebolla. Agrega el jamón, sazona con el consomé, sal y pimienta. Añade la crema e incorpora sin batir. Escurre los ramitos de brócoli y coliflor, mezcla con los cuadritos de queso. Bávalos con la crema y sirve.



Kindle o porciones

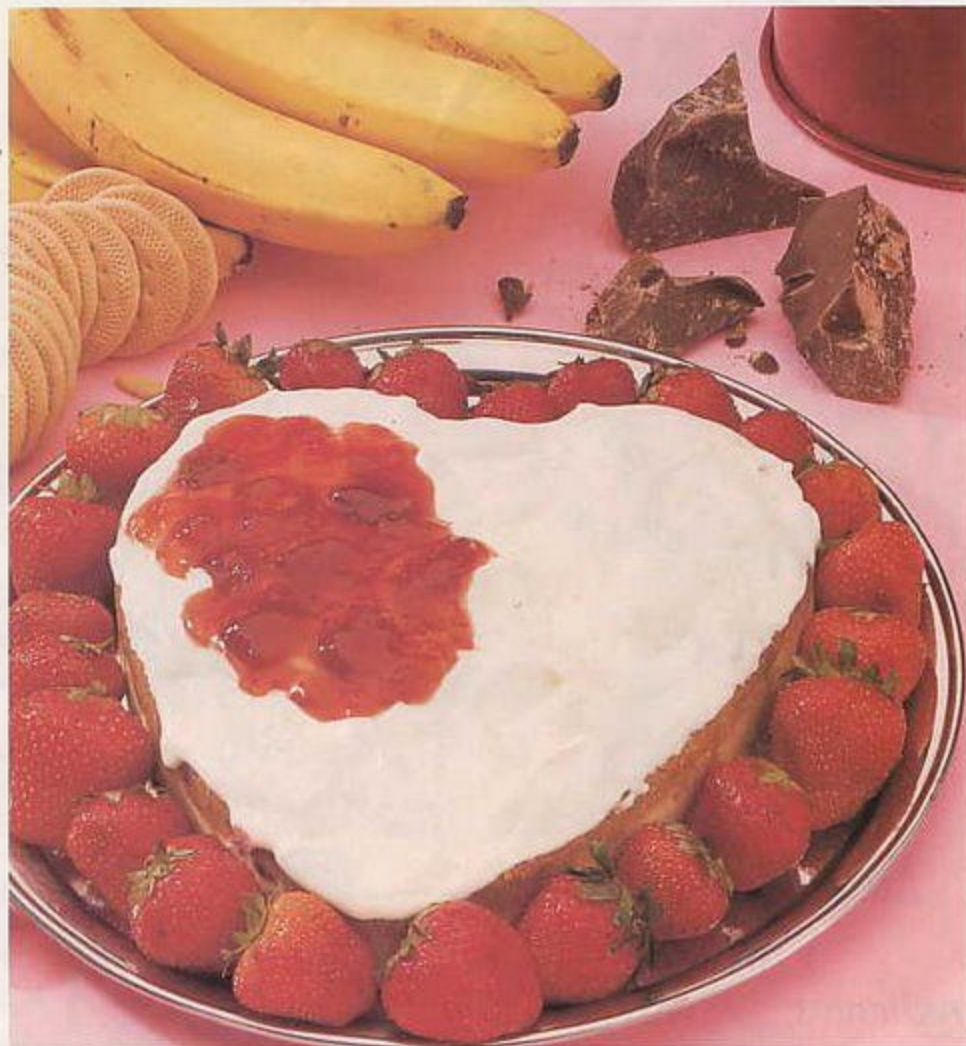
TIP: Si prefieres, puedes sustituir el jamón por pollo cocido.



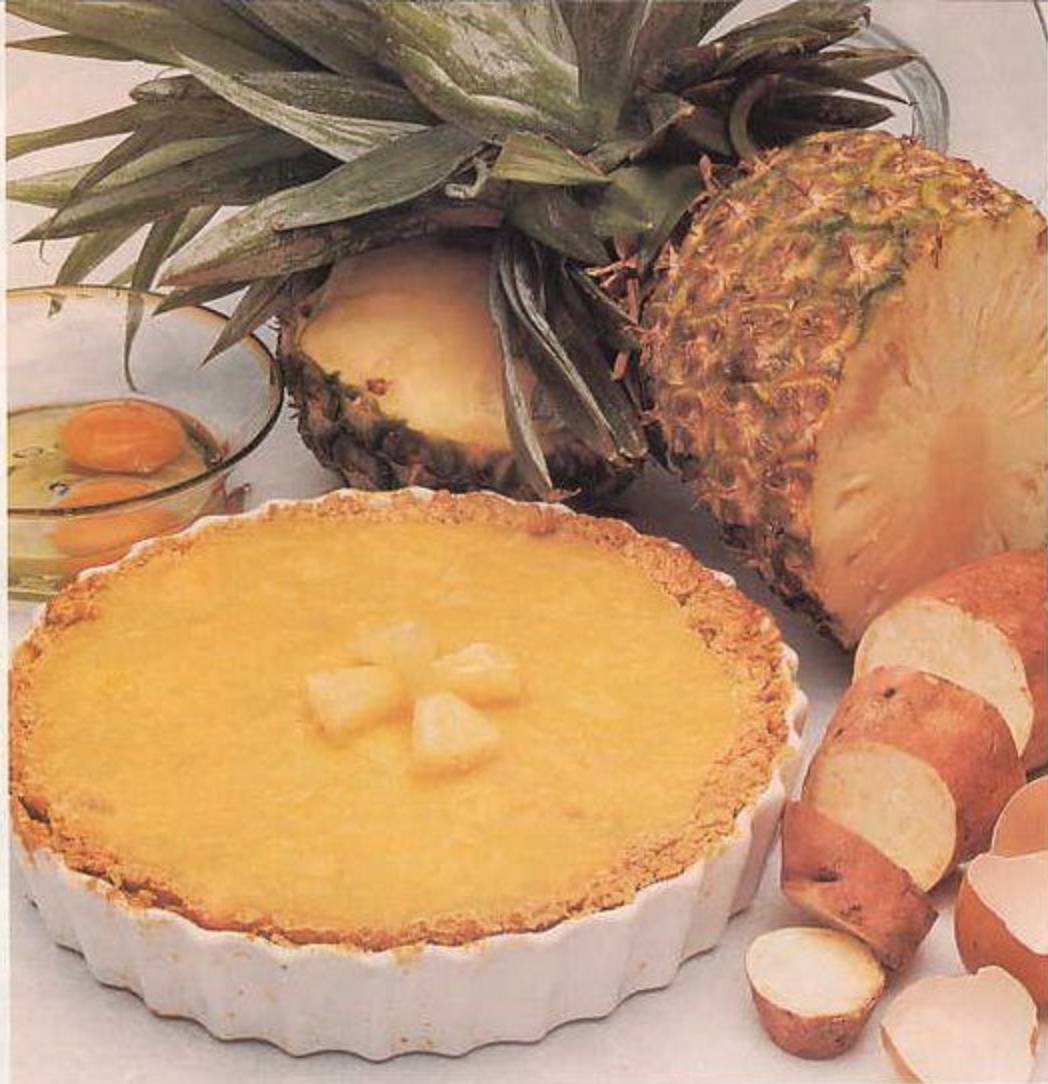
Bavaresa de fresa

6-8 porciones

- 1/2 kg de fresas grandes, rebanadas
- 1 taza de crema
- 100 g de chocolate semiamargo o de leche
- 3 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 6 cucharadas de azúcar
- el jugo de un limón
- 4 cucharadas de grenetina
- 1 1/4 tazas de agua
- 25 galletas Marías trituradas
- 1/2 barra (45 g) de margarina
- 1/2 taza de mermelada de fresa



1. Caliente a fuego bajo 1/4 de taza de agua, el jugo de limón y tres cucharadas de azúcar.
2. Agregue las fresas, retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente.
3. Bata las yemas con tres cucharadas de azúcar y mézclelas con lo anterior en forma envolvente.
4. En 3/4 de taza de agua disuelva la grenetina, hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]) y añádala a la mezcla.
5. Revuelva las galletas con la margarina hasta lograr una pasta homogénea y forre un molde. Hornee 10 minutos a 200°C.
6. Derrita el chocolate a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta) y viértalo sobre la costra de galleta.
7. Bata las claras hasta que aumenten su volumen (a punto de nieve, firmes y espumosas), mézclelas con las fresas y vacíe sobre el chocolate; refrigere hasta que cuaje.
8. Caliente el agua que queda y licúela con la mermelada para hacer una salsa.
9. Bata la crema con el azúcar restante y decore la superficie. Ponga encima la salsa de mermelada.



6-8 porciones

- 3 tazas de avena
- 2 barras chicas (180 g) de mantequilla
- 1 huevo
- 1/4 de taza de azúcar

para el relleno

- 2 tazas de puré de camote cocido
 - 1 taza de leche condensada
 - 2 huevos
- 1 taza de trocitos de piña en almibar, escurridos
- 1 taza del almibar de la piña
 - 1 taza de crema muy fría
- 1/2 cucharadita de canela en polvo

1. Con ayuda de un tenedor revuelva la avena con la mantequilla.

2. Agregue el huevo y el azúcar, amase hasta lograr una masa manejable; cúbrala y déjela reposar 10 minutos.

3. Extienda la masa de manera que cubra un molde para pay.

4. Mezcle el puré de camote con el almibar de la piña, leche y canela. Calientelo hasta que espese; retire del fuego.

5. Bata los huevos hasta que esponjen y añada la crema, poco a poco.

6. Una las dos mezclas en forma envolvente e incorpore los trocitos de piña.

7. Vacíe la preparación en el molde y hornee 40-50 minutos a 200°C, o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio y seco.

Pay de camote



15 piezas

- 1 1/2 tazas de harina
- 1/3 de taza de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 barra de 90 g de mantequilla
- 3 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche

para el jarabe

- 1 clavo de olor
- 1 raja de canela
- 1 taza de azúcar
- 1 1/2 tazas de agua
- 1 cáscara de naranja cortada en espiral
- 1/2 taza de ron (o brandy, amaretto...)

1. Para hacer el jarabe, caliente todos los ingredientes (excepto el licor) a fuego bajo, hasta que hiervan. Retire del fuego, cuele y vierta el ron.
2. Bata la mantequilla hasta que acrete, agregue los huevos uno por uno, azúcar y leche.
3. Aparte, mezcle la harina con la fécula y polvo para hornear.

Borrachitos

4. Una las dos mezclas con una espátula, vacíe a moldecitos engrasados y enharinados.
5. Hornee 30 minutos a 200°C. Retire del horno, desmolde los panquecitos y báñelos con el jarabe.



12-15 piezas

- 2 1/2 tazas de harina
- 1 1/4 barritas (112 g) de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de ralladura cáscara de limón

para el relleno

- 1 taza de azúcar
- 1/4 de taza de fécula de maíz
- 2 huevos
- 1 1/2 litros de leche
- 1 cucharada de esencia de almendras
- 1/2 taza de almendras picadas
- 4 tazas de leche
- sal al gusto
- 1 lata de coctel de frutas en almibar

1. Mezcle la barra de mantequilla, azúcar, harina, huevo y ralladura; amase hasta que todo esté bien integrado, tape y deje reposar 30 minutos.

2. Estire la masa sobre una superficie enharinada y corte círculos para forrar los moldecitos para tartaleta. O puede hacer una tartaleta grande utilizando un molde de 23 cm de diámetro. Engráselos con la mantequilla restante.

3. Hornee 15 minutos a 200°C. Retire del horno, deje enfriar y desmolde.

4. Para el relleno: caliente cuatro tazas de leche y cuando suelte el hervor, baje el fuego.

5. Disuelva el azúcar y la fécula en el resto de la leche, mézclelas con los huevos.

6. Vierta esta mezcla a la leche y mueva para evitar que se formen grumos; cocine hasta que espese.

7. Retire del fuego, agregue la sal, esencia y almendras; deje entibiar y llene las tartaletas. Adorne con frutas en almibar.

Tartaletas almendradas



Galletas de higo

35-50 piezas

- 8 higos cubiertos rallados
- 2 yemas
- 1/2 taza de leche condensada
- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 barras de 90 g c/u de mantequilla

1. Cierna juntos la harina y polvo para hornear.
2. Bata la mantequilla y agregue las yemas, leche, harina cernida; bata hasta que estén integrados.
3. Ya sin batir, mezcle los higos.
4. Engrase y enharine una charola para horno y ponga cucharadas de la mezcla.
5. Hornee 20 minutos a 200°C, o hasta que estén firmes.

TRES CORONAS

Variaciones de sabor.

Lo puedes beber



Lo puedes comer



Lo puedes disfrutar

EVITE EL EXCESO

Reg. S.S.A. No. 004905 B' Clave: 157 XO 4AM



Pastel de plátano

8-10 porciones

- 3 plátanos Tabasco
- 1 taza de crema
- 1 3/4 barras (165 g) de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1/4 de taza de leche
- 3 tazas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 taza de crema fría

1. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que acreme.
2. Agregue los huevos uno por uno y la leche.
3. Cierta la harina con el polvo para hornear y vacíela a lo anterior.
4. Aparte, mezcle los plátanos con la crema, bicarbonato, vainilla y jugo de limón hasta hacer un puré; añádalo a la mezcla anterior.
5. Vacíe a un molde engrasado y enharinado.
6. Hornee 40-50 minutos a 250°C, o hasta que esté cocido (haga la prueba del palillo).
7. Desmolde, deje enfriar y decore con la crema fría.

¡Sabooooooooooooooooor!



Chicharrón



Preparación
50 minutos



Platillo
económico



12
piezas



TIP: Si lo deseas más
terso puedes licuar
todos los
ingredientes
y servir sobre
papitas
cambray
cocidas.

INGREDIENTES:

- 2 latas de **Media Crema Nestlé**
- 30 g de chicharrón delgado,
picado muy fino
- 1 1/2 cucharadas de Maggi Pollo
- 1/2 manojito de cilantro lavado,
desinfectado y picado
finamente

PREPARACION:

Mezcla la
MEDIA CREMA NESTLÉ,
con el resto de los ingredientes.
Sirve acompañado de totopos
verdes y amarillos.
Decora con el cilantro.

¡Es mucha crema!

LA LECHE ES FUENTE DE PROTEÍNAS

Escríbenos o hálblanos a

Nestlé - Servicios al Consumidor
APODO. POSTAL 55-1825 C.P. 15221 México, D.F.
TEL. 250-79-62 LADA GRATIS 01 800 900 58 04



Plumcake

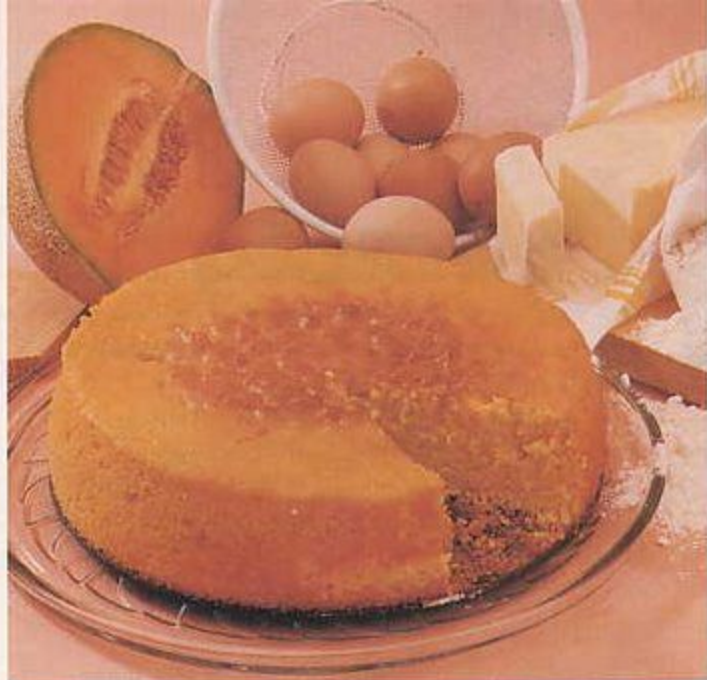
6-8 porciones

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 1/3 barras (120 g) de mantequilla
 - 1 taza de azúcar
 - 100 g de pasitas
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de limón
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de naranja
 - 3 huevos
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 4 cucharadas de ron

1. Remoje las pasitas en el ron.
 2. Bata la mantequilla hasta que acreme; agregue el azúcar, los huevos, uno por uno, ralladuras, harina y polvo para hornear; bata hasta que estén bien integrados.
 3. Vacíe la mezcla a un molde engrasado y enharinado.
 4. Escorra las pasitas, revuélquelas en harina y póngalas sobre la masa.
 5. Hornee 40 minutos a 200°C. Retire del horno, deje enfriar y desmolde (si le sobró ron, bañe el plumcake).
- Adorne a su gusto.

Puede sustituir las pasitas por cerezas o dátiles. Si desea, puede invertir las cantidades de las ralladuras o ponerlas por igual.





6-8 porciones

- 1 taza de pulpa de melón licuada
- 1 barra de 90 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 2 tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/2 taza de leche condensada

1. Cierna la harina con el polvo para hornear.

2. Bata la mantequilla, cuando empiece a esponjar, agregue el azúcar poco a poco y las yemas, una por una; bata hasta que estén bien integrados.

3. Sin dejar de batir, añada la pulpa de melón, leche condensada y harina cernida.

4. Bata las claras a punto de turrón e incorpórelas a lo anterior en forma envolvente.

5. Vacíe la mezcla a un molde engrasado y enharinado.

6. Hornee de 45 minutos a una hora a 180°C. Retire del horno, deje enfriar, desmolde y decore a su gusto.

Pastel de melón



**¿Sabías
que ya hay
tomates
cuadrados?**

6-8 porciones

- 2 tazas de leche
- 1 1/3 tazas de azúcar
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de limón
- 1/2 barra (45 g) de mantequilla
- 100 g de almendras peladas y picadas
- 1/3 de taza de pasitas
- 3 bolillos cortados en rebanadas delgadas
- 4 huevos ligeramente batidos

1. Caliente la leche hasta que hierva; retire del fuego.
2. Añada una taza de azúcar, ralladura y mantequilla; mezcle y deje enfriar un poco.
3. En un molde esparza el azúcar restante y caliéntela hasta que caramelice.
4. Acomode las rebanadas de pan en el molde.
5. Mezcle los huevos con la leche y vacíe sobre el pan; mueva con un tenedor para que se desbarate.
6. Añada las almendras (reserve algunas para adornar) y pasitas.
7. Tape con papel aluminio y cocine a baño María de 45 minutos a una hora, hasta que cuaje.
8. Deje enfriar, desmolde y adorne con almendras.



Pay de plátano

6-8 porciones

- 1 plátano macho maduro
- 1 taza de galletas Marías pulverizadas
- 1 barra de 90 g de mantequilla
- 1/2 taza de harina

para el relleno

- 2 plátanos machos
 - 3 huevos
 - 1 taza de crema
- 1/4 de taza de licor de naranja
- 1 taza de leche condensada
 - 100 g de nuez picada
- 3 cucharadas de canela en polvo
 - 3 cucharadas de azúcar
 - aceite para freír

1. Para hacer la costra: machaque el plátano hasta hacerlo puré. Agregue las galletas, mantequilla y harina; amase hasta formar una pasta. Forre un molde redondo.
2. Para el relleno: cueza un plátano (con cáscara); pélelo y licuelo con los huevos, crema, licor y leche. Añada la nuez y vacíe la mezcla al molde preparado.
3. Hornee 25-30 minutos a 200°C, o hasta que esté firme.
4. Pele y rebane el otro plátano. Fría las rebanadas en aceite caliente; escúrralas y acomódelas sobre el pay.
5. Mezcle la canela con el azúcar y espolvoree las rebanadas de plátano.
6. Vuelva a hornear 5 minutos a la misma temperatura, o hasta que caramelice.



Presenta

NUEVOS TROCITOS DE TOMATE

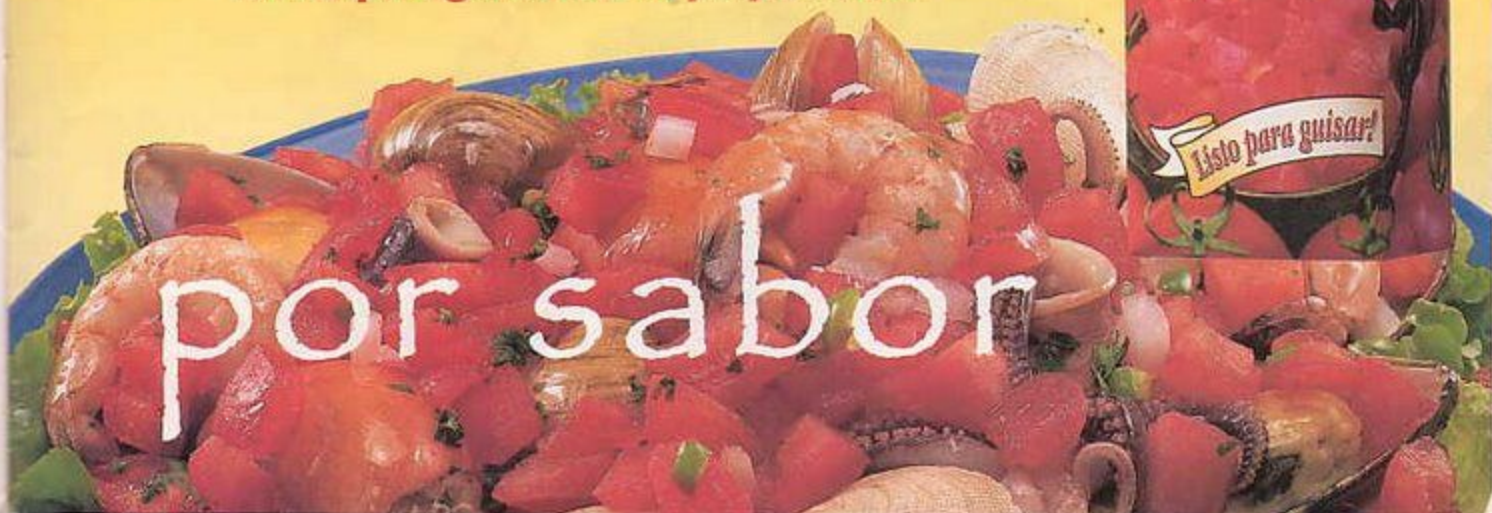
El mejor tomate fresco todo el año

¡Y EN TROCITOS!

Listos para guisar con tu propio sazón



por sabor





4-6 porciones

- 1/2 taza de trocitos de piña en almíbar, escurridos
- 2 zanahorias ralladas
- 1 3/4 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 3/4 de taza de aceite
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de nuez picada

1. Bata los huevos con el aceite y azúcar hasta que estén integrados.

2. Sin dejar de batir, agregue la harina, polvo para hornear, canela, nuez moscada y sal; bata hasta que estén integrados.

3. Ya sin batir, añada la piña, zanahoria y nuez picada.

4. Vierta la mezcla a un molde engrasado y hornee 30 minutos a 200°C (o 20 minutos en el microondas a temperatura media [80%]).

Pan de piña **y zanahoria**



Budín con salsa de whisky

6-8 porciones

- 2 tazas de pan molido
- 1 1/4 tazas de leche hirviendo
- 4 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de mermelada de naranja
- 1/2 cucharadita de cremor tártaro

para la salsa

- 1 taza de whisky
- 1 1/2 tazas de mermelada de naranja
- 1/4 de taza de agua

1. Mezcle el pan con la leche.
2. Bata las yemas con el azúcar hasta que acrete; añada la mermelada.
3. Revuelva las dos mezclas hasta que estén bien integradas.
4. Bata las claras, espolvoreando el cremor, hasta que estén duras (punto de turrón).
5. Agréguelas a la mezcla de pan, revuelva y vacíe a un molde engrasado.
6. Tape el molde con papel aluminio y cocine a baño María hasta que el budín esté firme (haga la prueba del palillo). Retire del fuego y deje reposar 5 minutos.
7. Para hacer la salsa: mezcle la mermelada con el agua y cocine a fuego bajo hasta que suelte el hervor.
8. Retire del fuego y agregue el whisky.
9. Desmolde el budín y báñelo con la salsa.

Budín de manzanas y especias





6-8 porciones

- 1 manzana rallada
- 2 tazas de jugo de manzana
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite
- 1 cucharada de canela en polvo
- 2 clavos de olor
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 100 g de pasitas
- 4 tazas de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1/3 de taza de nuez picada

1. Mezcle el jugo, aceite, canela, azúcar, clavos, nuez moscada, pasitas y manzana. Caliente la mezcla hasta que suelte el hervor; retire del fuego y deje enfriar.

2. Cierne la harina con el polvo para hornear, añada lo anterior y la nuez; mezcle hasta que se integren.

3. Vierta la preparación a un molde engrasado y enharinado.

4. Hornee 1 1/2 horas a 200°C, o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio y seco.

5. Retire del horno, deje enfriar y desmolde.

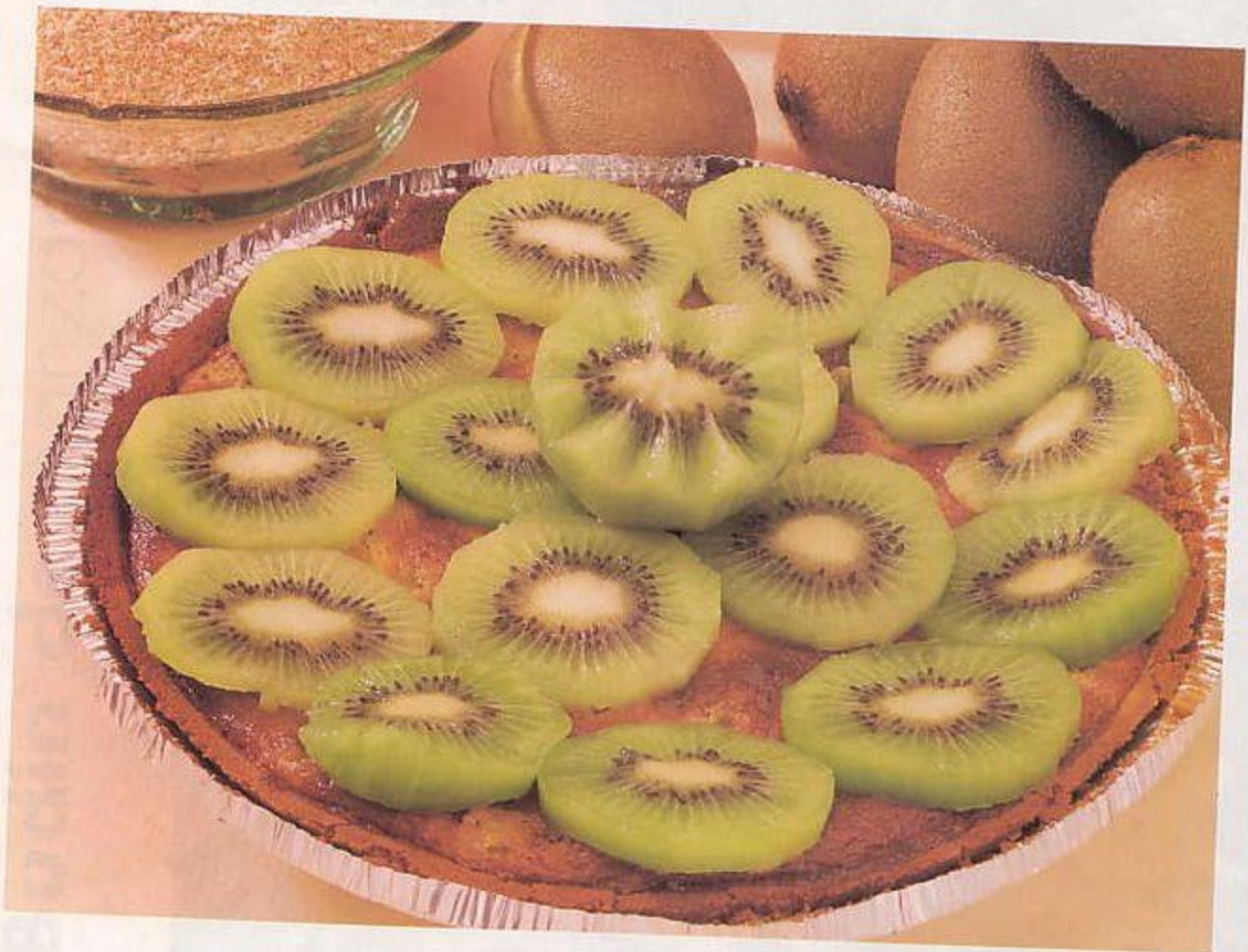
4-6 porciones

- 1 1/2 tazas de pan molido
- 1 barra de 90 g de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar
- 2 huevos

para el relleno

- 4 kiwis
- 200 g de queso doble crema
- 2 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 1 taza de leche condensada

1. Bata ligeramente los huevos con el azúcar.
2. Mezcle el pan molido con la mantequilla y añádalo a lo anterior. Amase hasta lograr una masa manejable.
3. Forre un molde engrasado.
4. Pele los kiwis, pique dos piezas en trocitos y rebane los otros dos.
5. Licue el queso, yemas y leche.
6. Bata las claras a punto de turrón, ya sin batir, agregue lo licuado y los trocitos de kiwi.
7. Vacíe al molde y hornee una hora a 200°C, o hasta que esté firme y dorado.
8. Retire del horno, deje enfriar y adorne con las rebanadas de kiwi.



Pay de **kiwis**



6-8 porciones

- 1 kg de fresas lavadas y desinfectadas
 - 8 cucharadas de licor de cerezas (kirsch)
- 2 tazas de harina cernida con 2 cucharaditas de polvo para hornear
 - 4 huevos
- 1 taza de azúcar más 4 cucharadas
 - 1 taza de leche
 - 1 taza de aceite
- 1 taza de crema dulce muy fría
 - 3/4 de taza de azúcar glass

Shortcake

1. Remoje las fresas 30 minutos en cuatro cucharadas de licor mezclado con cuatro cucharadas de azúcar.
2. Bata los huevos hasta que esponjen. Sin dejar de batir, añada el azúcar restante. Vierta el aceite poco a poco y siga batiendo hasta que se integre.
3. Retire el tazón de la batidora y agregue la harina alternando con la leche; mezcle para obtener una masa homogénea.
4. Reparta la mezcla entre dos moldes cuadrados de 22 cm y hornee 25-30 minutos a 175°C. Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Bañe cada pan con dos cucharadas del licor.
5. Bata la crema dulce hasta que esponje y agregue el azúcar glass, poco a poco; bata para que se integre bien.
6. Sobre un platón coloque un pan, encima ponga la mitad de las fresas y sobre éstas, el otro pan y más fresas (reserve algunas para adornar).
7. Cubra con crema batida y adorne con las fresas que apartó.

Crema de limón

4-6 porciones

- 1/2 taza de jugo de limón
- 1 taza de azúcar
- 1 1/2 cucharaditas de fécula de maíz
- 1 1/4 tazas de leche
- 1/2 taza de agua
- 3 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
- sal al gusto

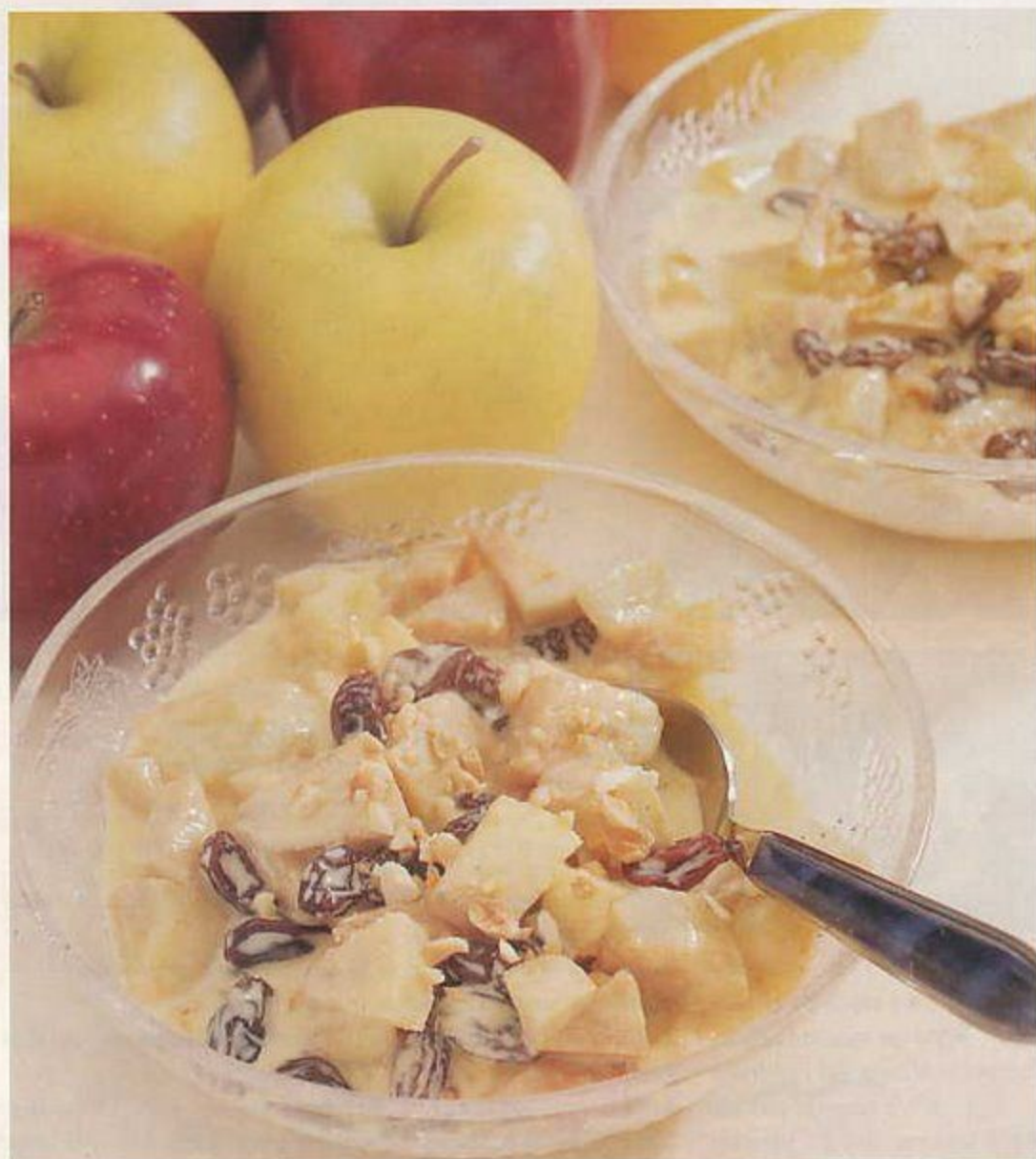
1. Mezcle el agua, fécula, leche, azúcar y sal; caliente a fuego medio, moviendo constantemente, hasta que hierva.
2. Baje el fuego, agregue las yemas una por una, la ralladura y jugo; bata vigorosamente después de cada adición.
3. Cocine otros 3 minutos sin dejar de batir.
4. Bata las claras a punto de turrón y mézclelas con lo anterior en forma envolvente.
5. Vacíe a un refractario o moldecitos y refrigere hasta que cuaje.



4-6 porciones

- 6 manzanas peladas y en trocitos
 - 1/2 taza de pasitas
 - 1/3 de taza de brandy
 - 1/4 de taza de agua
 - 1/4 de taza de azúcar
- 3 vasitos de yogur natural, frío
- unas gotas de colorante vegetal (opcional)
 - 1/2 taza de azúcar mascabada
 - 50 g de almendras fileteadas

1. En un recipiente ponga las manzanas y pasitas, añada el agua y el brandy; espolvoree el azúcar.
2. Cocine a fuego medio hasta que estén suaves, pero no deshechas; deje enfriar.
3. Agregue el yogur, colorante y almendras; revuelva.
4. Espolvoree el azúcar mascabada.



Postre de **manzana**



Manjar de arroz

6-8 porciones

- 1 taza de arroz lavado y escurrido
- 1 litro de leche
- 1 rajita de canela
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 manzana en cuadritos
- 1/2 taza de pasitas
- 1/2 taza de cerezas picadas
- 1/2 taza de nuez picada
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de grenetina

1. Caliente tres tazas de leche con la canela y azúcar hasta que suelte el hervor.

2. Baje la flama y agregue el arroz; cocine moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3. Cuando el arroz esté cocido, retire del fuego, deseche la canela y deje enfriar.

4. Mezcle el arroz con la manzana, pasitas, cerezas, nuez y vainilla.

5. En la leche restante disuelva la grenetina y hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]).

6. Mezcle el arroz con la grenetina, vacíe a un molde engrasado y refrigere hasta que cuaje.

Malvaviscos con chocolate

6-8 porciones

- 1 taza de malvaviscos miniatura
- 150 g de chocolate de leche rallado
- 100 g de chocolate de leche en trozos
- 1 3/4 barras (160 g) de mantequilla
 - 1/2 taza de azúcar glass
- 3 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 de cucharadita de cremor tártaro
- 1/2 taza de nuez picada

1. Derrita el chocolate rallado a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]).
2. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que acrete.
3. Añada las yemas, una por una, y siga batiendo hasta que todo esté bien integrado.
4. Agregue el chocolate y la vainilla.
5. Bata las claras con el cremor tártaro y cuando estén firmes, mézclelas con lo anterior.
6. Incorpore la nuez, malvaviscos y trocitos de chocolate; mezcle hasta integrar todo.
7. Vacíe a un molde, tape con papel aluminio y refrigere toda la noche.



Llévate de maravilla... *con las fresas*

Gelatina de fresa rápida

Debes usar:

- 1 lata de leche condensada
La Lechera
- 2 tazas de agua (480 ml)
- 1 paquete de gelatina sabor
fresa (170 g)
- 1 taza de agua (240 ml)

Prepárala así:

Calienta La Lechera con el agua, una vez que hierva, retira del fuego y agrégle la gelatina hasta que se disuelva. Agrega el agua, mezcla perfectamente y vacía a un molde. Refrigera hasta que cuaje y cuando la sirvas, dale el toque final vertiéndole encima La Lechera.
Te llevarás de maravilla con las fresas.

Tú haces maravillas con...



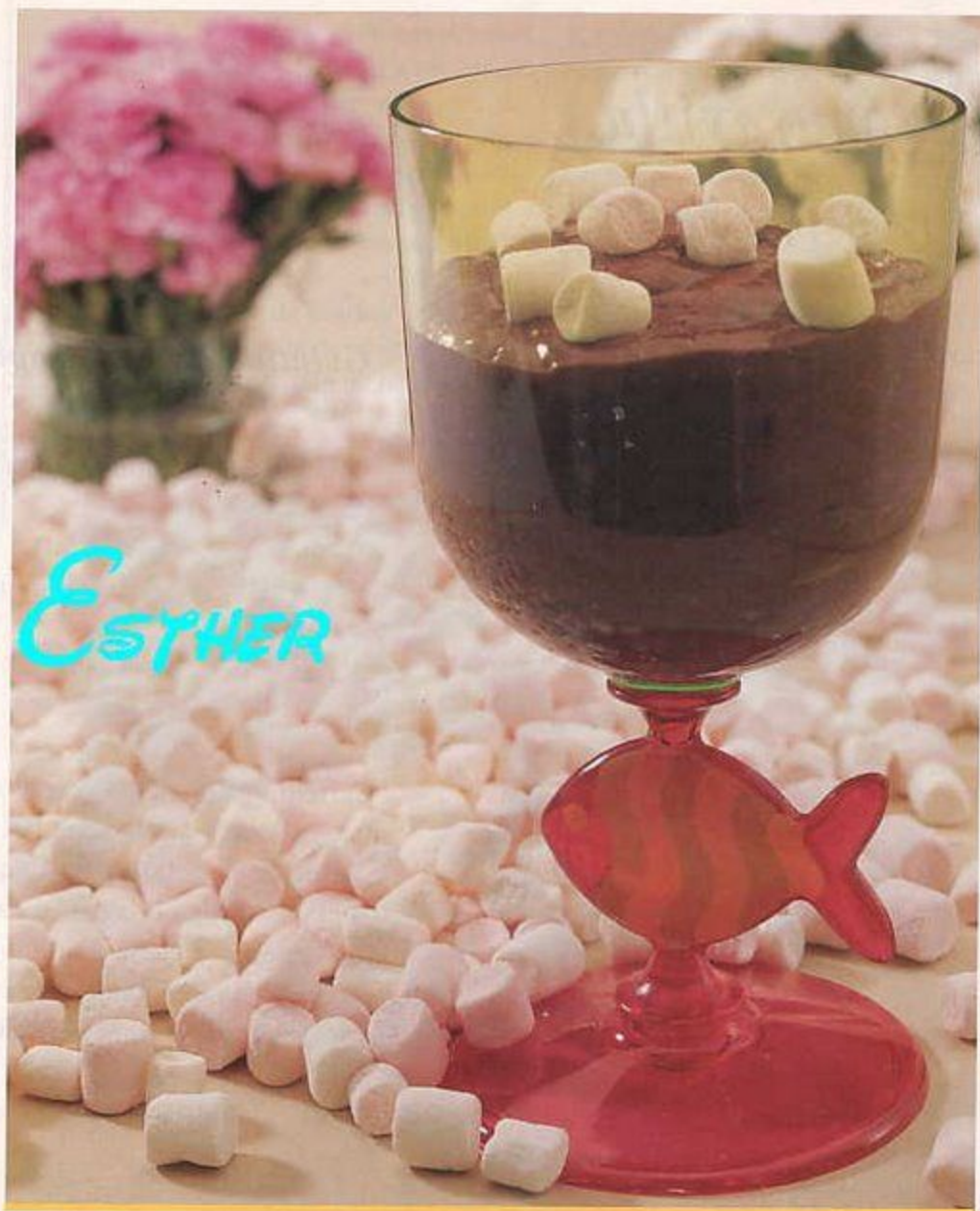
¡Escribenos o Llámanos!

Nestlé - Servicios al Consumidor

✉ Apartado Postal 53-1025, C.P. 11321 México, D.F.
☎ Tel. 250-7962 Lada Gratis 01 800 90 058



Nestlé



Espuma de **moka**

4-6 porciones

- 150 g de chocolate semiamargo rallado
- 3 cucharadas de café soluble
- 15 malvaviscos grandes
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 yemas

1. Derrita el chocolate a baño María; agregue el café y los malvaviscos, poco a poco, para que se disuelvan.
2. Añada la vainilla y las yemas; bata vigorosamente hasta que todo esté bien mezclado.
3. Retire del fuego y deje entibiar; después, refrigere hasta servir.

Plátanos al brandy



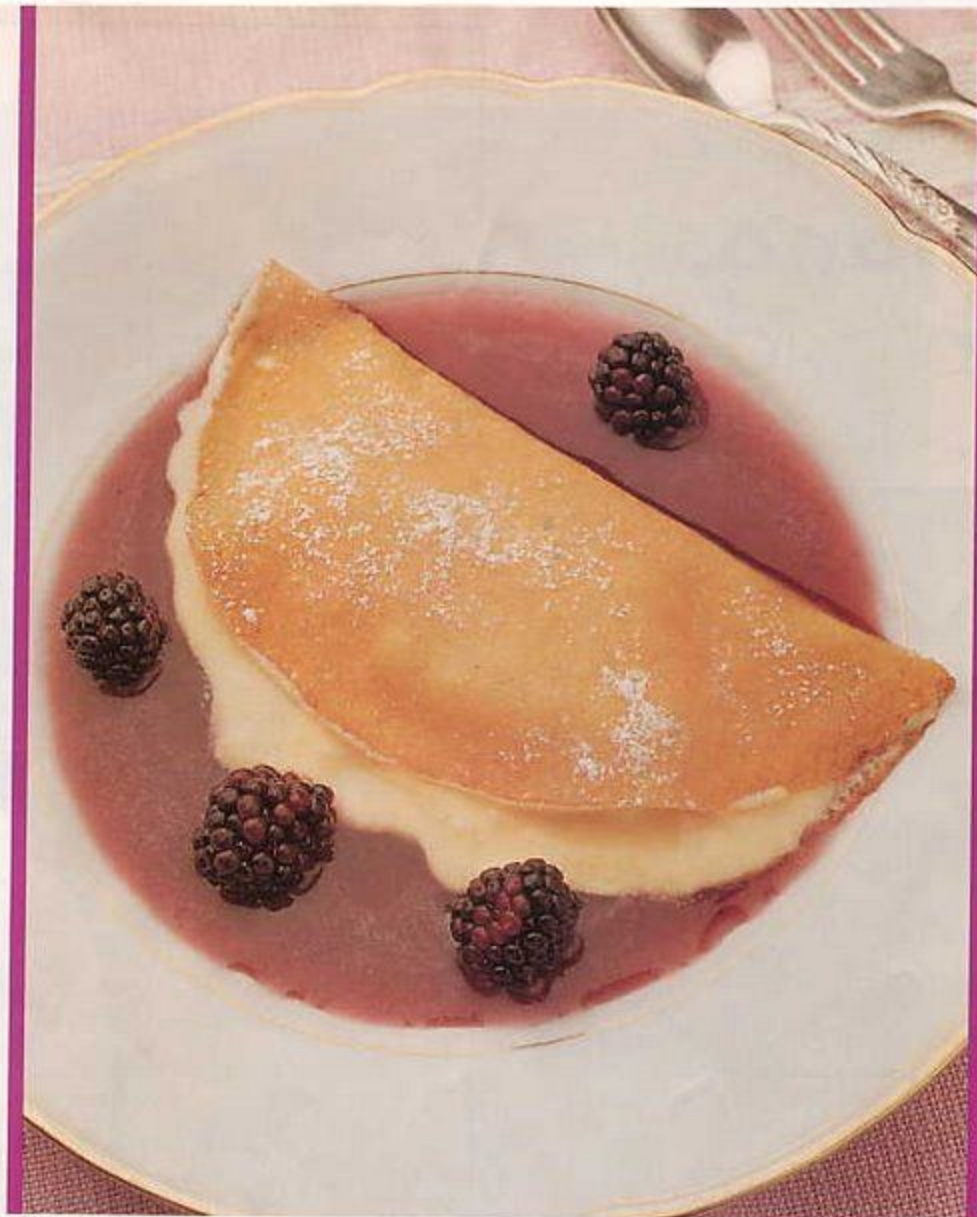
4-6 porciones

- 6 plátanos Tabasco pelados
- 1/3 de barra (30 g) de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar
- 3/4 de taza de jugo de naranja
- 1/4 de taza de mermelada de durazno
- 3/4 de taza de brandy
- 1 litro de helado de vainilla

1. En una sartén derrita la mantequilla a fuego bajo.
2. Añade el azúcar, cuando empiece a caramelizar, agregue el jugo y la mermelada; revuelva bien.
3. Cuando comience a espesar, incorpore los plátanos partidos a lo largo y el brandy; cocine 3 minutos.
4. Sirva dos rebanadas de plátano con un poco de su salsa y una bola de helado.



Es una buena idea.



4 porciones

- 8 crepas dulces
- 1 paquete de frambuesas o zarzamoras congeladas
- 4 huevos (separadas las yemas de las claras)
 - 1/3 de taza de azúcar
 - 2 cucharadas de harina
 - 1 taza de leche
- 1/3 de taza de licor de naranja
 - azúcar glass para adornar

Crepas de frambuesa

1. Caliente la leche a fuego bajo, pero no permita que hierva.

2. Bata las yemas con el azúcar un minuto. Agregue la harina y bata hasta que se integre.

3. Vacíe a la leche y deje hervir 2 minutos, sin dejar de mover para que no se formen grumos. Retire del fuego, deje entibiar y añada el licor.

4. Bata las claras hasta que esponjen y mézclelas con lo anterior, con movimiento envolvente.

5. Ponga las crepas en una charola engrasada y rellénelas con la salsa; dóblelas a la mitad. Hornee 10 minutos a 300°C.

6. Machaque las frambuesas o las zarzamoras y páselas por un colador fino. Ponga un poco de esta salsa en cada plato, encima coloque dos crepas por comensal y espolvoree el azúcar glass.

Cremoso de membrillo



6-8 porciones

- 350 g de ate de membrillo
- 1 taza de crema
- 100 g de nuez

1. Licue el ate con la crema y la mitad de las nueces (pique el resto).

2. Vacíe a copas o dulceras, adorne con nuez picada y refrigere 1 1/2 horas.



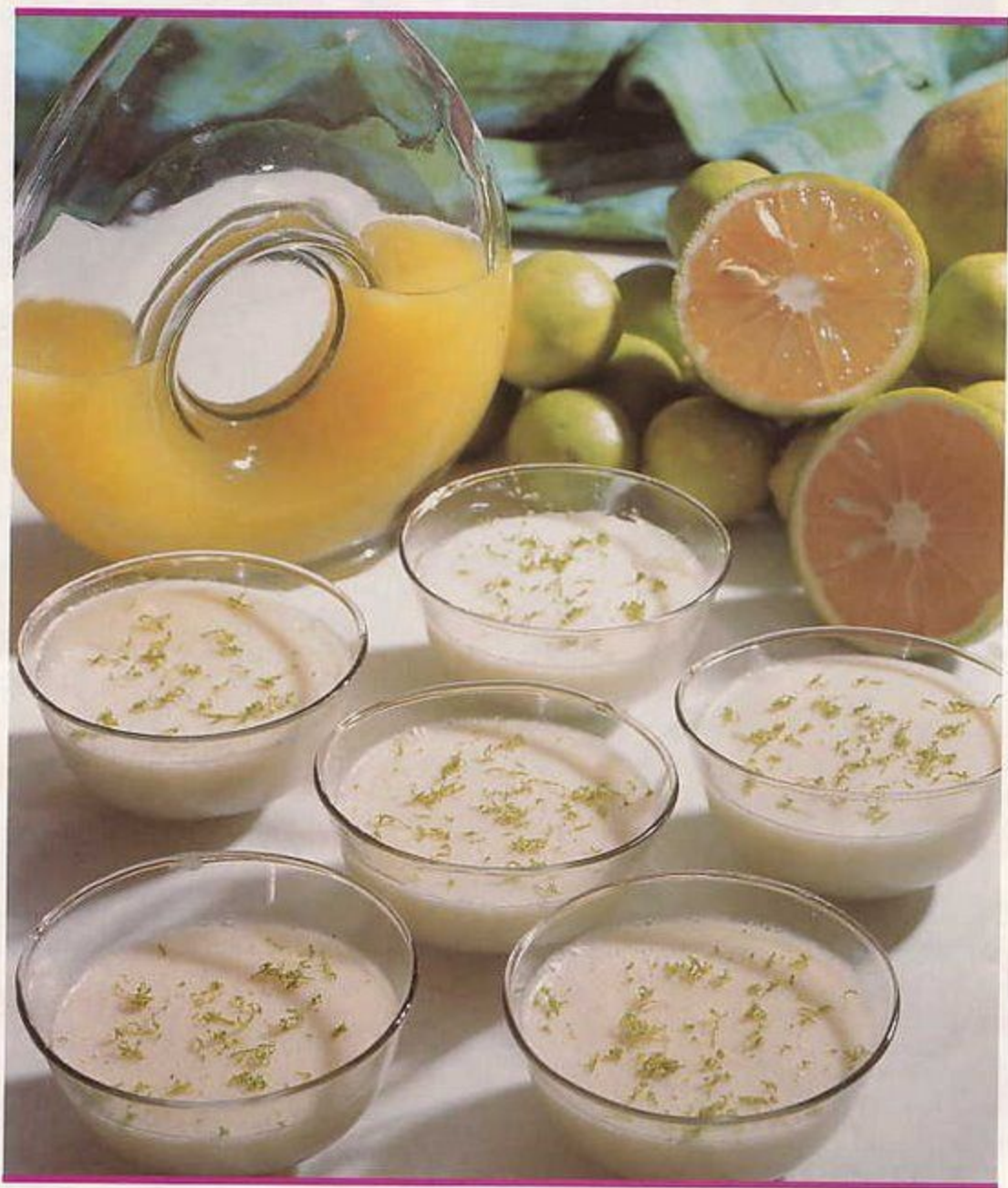
Natilla de rompo

4-6 porciones

- 1 botella de rompo
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 1/4 de taza de licor de almendras (amaretto)
- 10 cerezas picadas
- 1/4 de taza de nuez picada

1. Disuelva la fécula en una taza de rompo.
2. Caliente el resto del rompo hasta que suelte el hervor.
3. Añada la fécula y mueva para que no se formen grumos.
4. Hierva hasta que espese; retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente.
5. Incorpore el licor, cerezas y nuez.

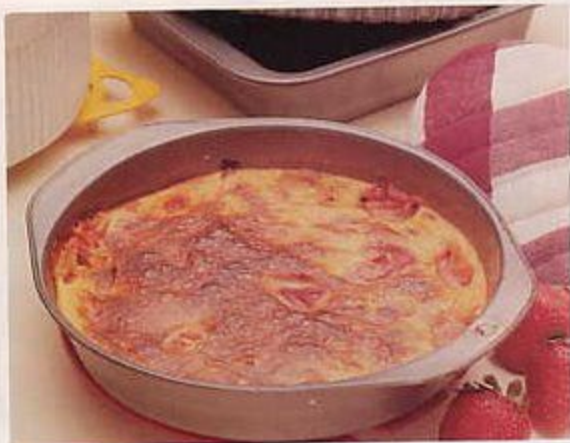
Dulce de **cítricos**



4-6 porciones

- 1 taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 3/4 de taza de crema

1. Mezcle los jugos con el azúcar.
2. Disuelva la grenetina en el agua, hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]) y añádala a los jugos.
3. Refrigere hasta que comience a cuajar; después, bátala con la crema.
4. Vacíe a un molde o copas y refrigere dos horas.



Fresas horneadas

4-6 porciones

- 300 g de fresas lavadas y desinfectadas
- 1/2 taza de crema
- 4 yemas
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharada de ralladura de cáscara de limón
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de azúcar glass

1. Corte las fresas en cuatro partes; con la mitad, cubra el fondo de un molde engrasado.

2. Bata la crema; cuando esponje, agregue las yemas una por una y el azúcar; siga batiendo hasta que estén bien incorporadas.

3. Añada la ralladura y la vainilla.

4. Vacíe sobre las fresas y cubra con más fresas.

5. Hornee 25-30 minutos a 250°C, o hasta que dore.

6. Deje enfriar, desmolde y espolvoree el azúcar glass.

ROMPOPE LA HOLANDESA®

Con sabor de hogar

Reg. S.S.A. No. 5004287 CLAVE: 138 XO 4AM



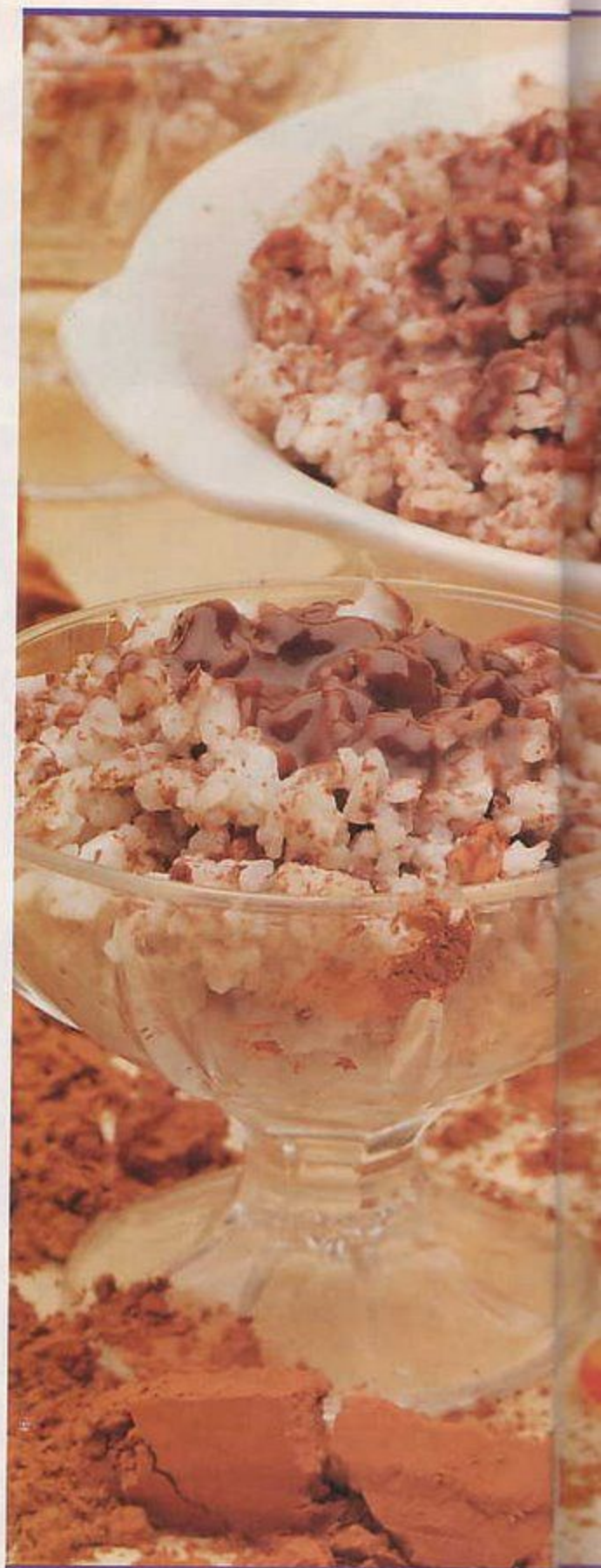
EVITE EL EXCESO

Dulce arroz al chocolate

4-6 porciones

- 1 taza de arroz lavado y escurrido
- 3 1/2 tazas de leche
- 3/4 de taza de azúcar
- 200 g de chocolate de leche o amargo
- 100 g de nuez picada
- 4 cucharadas de azúcar

1. Cueza el arroz en tres tazas de leche con el azúcar. Retire del fuego y deje enfriar.
2. Ralle la mitad del chocolate y mézclelo con la nuez y arroz.
3. Disuelva las cucharadas de azúcar en la leche restante y caliente a fuego bajo.
4. Añada el resto del chocolate y cocine hasta que espese.
5. Sirva el arroz bañado con la salsa de chocolate tibia o fría.





Deleite de **manzana**

4-6 porciones

- 6 manzanas
- 100 g de queso fresco
- 2 huevos (separadas las yemas de las claras)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3 cucharadas de mermelada de fresa
- 3 cucharadas de licor de cereza (kirsch)

1. Cocine las manzanas al vapor hasta que estén suaves, pero firmes.

2. Corte una tapa, retire parte de la pulpa (con cuidado para no maltratar la cáscara).

3. Mezcle la pulpa con el queso, yemas y jugo de limón.

4. Bata las claras a punto de turrón y mézclelas con lo anterior con movimiento envolvente.

5. Mezcle la mermelada con el licor y pásela por un colador.

6. Rellene las manzanas con la mezcla de queso y mermelada.





El queso **importado** a tu alcance

Mil hojas de Queso **EDAM**



INGREDIENTES

- 300 g de Queso Edam MAINLAND® rallado
- 500 g de pasta fila (Se consigue en Distribuidoras Libanesas) o pasta de hojaldre
- 80 g de nuez picada
- 20 hojas de albahaca picada
- 3 cdas de ajonjolí
- 1 de barra de Mantequilla FERN®
- 1/2 cebolla chica picada
- Mecatitos de 15 cm de largo aprox.

PREPARACION

- 1 Sobrepon 5 capas de pasta fila en cuadros de 10 x 10 cm cada una barnizada con mantequilla entre cada capa cubriendo completamente.
- 2 En cada saquito reparte en el centro el queso, la cebolla, la nuez y hojas de albahaca.
- 3 Cierra la pasta de las esquinas formando un saquito y amárralo con un mecatito cerrando perfectamente para evitar que se abra en el horno.
- 4 Espolvorea el ajonjolí y hornea a 150°C por 25 min o hasta que estén cocidos.

4 porciones

TIP: Si utilizas hojaldre no necesitas barnizar la pasta.



QUESO MAINLAND DE VENTA EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO.

ESTHER



Copas de uva y requesón

4 porciones

- 1 1/4 kg de uvas verdes
- 2 gotas de colorante vegetal verde
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de grenetina
- 3 cucharadas de jarabe natural
- 1 vaso de yogur natural
- 200 g de requesón
- nuez picada y cerezas para adornar

1. Licue un kilogramo de uvas para extraerles el jugo (aproximadamente dos tazas); cuélelo.

2. Disuelva la grenetina en el agua y hiérvala a baño María (o 40 segundos en el microondas a temperatura alta [100%]).

3. Mezcle el jugo, colorante, jarabe y grenetina.

4. Vacíe a moldes o copas y refrigere hasta que cuaje.

5. Bata el yogur con el requesón y póngalo sobre la gelatina.

Adorne con el resto de las uvas peladas, nuez y cerezas.